ZOJIRUSHI

CUISEUR À RIZ ET CHAUFFE-RIZ À SYSTÈME DE CHAUFFAGE PAR INDUCTION

MODE D'EMPLOI

NP-HBC10/NP-HBC18

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

INDEX

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ....2
NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES....6
À PROPOS DU RIZ....8
RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)....8
CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD)....9
CUISSON DU RIZ
  LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE....10
  CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS....12
RÉGLAGE DE L'HORLOGE....13
LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION....14
MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ....15
UTILISATION DE LA MINUTERIE....16
NETTOYAGE ET ENTRETIEN....18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN / PIÈCES DE RECHANGE....19
GUIDE DE DÉPANNAGE....20
LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION....22
FICHE TECHNIQUE....23

NP-HBC RF ⓒⒷⒶ

ZOJIRUSHI CORPORATION

AVANT L'UTILISATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ÉLECTRIQUES, SUIVEZ LES PRÉCAUTIONS DE BASE SUIVANTES:

1. Lisez bien toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces qui peuvent être chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. N'obturez en aucun cas l'orifice d' échappement de la vapeur.
3. Pour éviter les chocs électriques, n'immergez jamais le cordon électrique ou la prise, ou encore l'autocuiseur à riz (à l'exception de la marmite située à l'intérieur) dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Soyez vigilants lorsque les enfants utilisent l'appareil ou se trouvent à proximité.
5. Débranchez l'appareil après usage ou avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires et avant de le nettoyer. Assurez-vous que l'appareil est sur OFF lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'en retirer ou d'y insérer les accessoires détachables ou encore avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil avec une prise ou un cordon électrique endommagé. Ne vous servez pas d'un appareil qui pour une raison ou une autre fonctionne mal. Emportez l'appareil chez le réparateur ou le vendeur le plus proche en vue d'un contrôle ou d'une réparation.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant est susceptible d'entraîner des accidents.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon électrique pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un comptoir et assurez-vous qu'il n'est pas en contact avec une surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil près d'une surface chaude telle qu'un brûleur à gaz allumé, une plaque électrique, un poêle ou encore dans un four en train de chauffer.
11. Soyez très prudent lorsque vous déplacez l'appareil contenant un liquide ou un aliment chaud.
12. Branchez le cordon dans une prise domestique. Avant de débrancher l'appareil, placez-le sur la position ARRET puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil pour d'autres fonctions que celles auxquelles il est destiné.
14. Pour minimiser les risques de chocs électriques, n'utilisez que la marmite interne fournie avec l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

CET APPAREIL EST UNIQUEMENT À USAGE DOMESTIQUE.

L'appareil est équipé d'un cordon court afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de chutes sur le cordon. Des rallonges peuvent être utilisées à condition que toutes les précautions soient prises lors de leur utilisation.
Si vous vous servez d'une rallonge, sa puissance électrique indiquée devra être égale ou supérieure à celle de l'appareil; Le cordon devra être arrangé de manière à ce qu'il ne pende pas depuis le haut d'un comptoir ou d'une table où il serait à portée de main des enfants et où il occasionnerait des accidents dus à une chute ou à un enchevêtrement. L'appareil a une prise polarisée (l'une des lames est plus large que l'autre). Pour réduire les risques de chocs électriques, la prise s'insère dans un seul sens à l'intérieur d'une prise murale polarisée. Si la prise ne s'adapte pas correctement dans la prise murale, retournez-la. Si elle ne s'adapte toujours pas, contactez un électricien spécialisé. Ne cherchez en aucun cas à modifier la prise.

IMPORTANT SAFEGUARDS

BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD ALWAYS BE FOLLOWED WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES, INCLUDING THE FOLLOWING:

1. Read all instructions thoroughly.
2. Avoid touching hot surfaces and do not close or clog the steam vent opening under any circumstances. The handles and knobs are provided for your safety and protection.
3. To prevent hazardous operation or electric shock, do not immerse power cord, power plug, or rice cooker (except inner cooking pan) in water or other liquids.
4. Close supervision is recommended when the appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before adding or removing parts, and before cleaning the appliance. Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not use or operate the appliance with a damaged cord or plug. If the appliance malfunctions or has been damaged in any manner, unplug the appliance and return it to the nearest authorized service facility or dealer for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessories or attachments not recommended by the appliance manufacturer may be hazardous or may cause malfunction.
8. Do not use outdoors.
9. Keep the power cord away from hot surfaces and do not let the cord hang over the edge of tables or counters.
10. Do not place the appliance on or near a heated surface such as a gas or electric stove, or in a heated oven.
11. Always use extreme caution when moving appliances containing hot contents or liquids.
12. Plug the cord into a household electrical outlet. To disconnect, turn the power control to OFF, then remove plug from wall outlet.
13. Do not use the appliance for other than intended or specified purposes.
14. To reduce the risk of electric shock, use only the supplied inner cooking pan.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

THIS APPLIANCE IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

This appliance is supplied with a short power cord to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over. Extension cords may be used if care is exercised in their use.
If an extension cord is used, the marked electrical rating of the cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and a longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug was designed to fit into a polarized outlet in only one direction. If the plug does not fit fully into the outlet, do not attempt to force it or modify it in any way. Simply reverse the plug and insert. If it still does not fit, contact a qualified electrician.

AVANT L'UTILISATION

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

Veuillez suivre rigoureusement les instructions.

- Ces MISES EN GARDE et AVERTISSEMENTS ont pour but de vous protéger, ainsi que les autres personnes présentes, contre les blessures, et d'éviter les dommages à la propriété.
- Veuillez les respecter rigoureusement, pour assurer un fonctionnement sécuritaire.

⚠ MISES EN GARDE Indique un risque de blessure grave.※1

⚠ AVERTISSEMENTS Indique un risque de blessure ou de dommages à la propriété en cas de mauvaise manipulation.※2 ※3

※1 Les blessures graves comprennent la perte de la vue, les brûlures (à température très élevée ou légèrement élevée), les chocs électriques, les fractures osseuses, les réactions toxiques et autres blessures assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

※2 Les blessures consistent en lésions corporelles, brûlures ou chocs électriques pas assez graves pour exiger des soins médicaux ou une hospitalisation prolongée.

AVERTISSEMENTS — Le symbole △ indique une mise en garde ou un avertissement. La nature en est spécifiée dans le triangle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

INTERDIT — Le symbole ⃠ indique une opération interdite. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

DIRECTIVES — Le symbole ● indique une exigence ou une directive à suivre. La nature en est spécifiée dans le cercle ou à côté, sous forme de texte ou d'une illustration.

※3 Les dommages à la propriété consistent en dommages matériels affectant une résidence, des meubles, des animaux domestiques ou des animaux.

⚠ MISES EN GARDE

Ne pas modifier le cuiseur à riz. Cet appareil ne doit être démonté ou réparé que par un technicien en réparations.
Autrement il y a risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure. Confiez toute demande de réparation au Service à la Clientèle Zojirushi.

Ne pas brancher ou débrancher le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
Il y a risque de choc électrique ou de blessure.

Ne pas laisser les enfants utiliser le cuiseur à riz sans surveillance. Gardez-le hors d'atteinte des enfants en bas âge.
Les enfants courent un risque de brûlures, de choc électrique ou de blessure.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz si le cordon d'alimentation ou sa fiche est endommagé, ou si cette dernière n'est pas insérée à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Pendant la cuisson, ne pas ouvrir le couvercle extérieur ni déplacer le cuiseur à riz.
Il y a risque de brûlures.

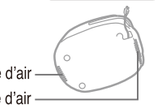
Ne pas utiliser une source d'alimentation autre qu'une prise de courant 120 V C.A.
L'utilisation de toute autre tension d'alimentation comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Insérez la fiche du cordon d'alimentation bien à fond dans la prise de courant.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit, de dégagement de fumée ou de déclenchement d'incendie si la fiche n'est pas insérée à fond.

Ne pas plonger le cuiseur à riz dans l'eau, ni l'éclabousser. Ne pas verser d'eau directement dans le cuiseur à riz.
Il y a risque de court-circuit ou de choc électrique.

Ne pas toucher l'évent à vapeur.
Il y a risque de brûlures ou d'ébouillantage. Veillez tout spécialement à ce que les enfants et nourrissons ne le touchent pas.

Évitez d'échapper des objets métalliques tels que broches ou fils dans les orifices inférieures du cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique ou de dysfonctionnement, lesquels peuvent entraîner une blessure.



Ne pas abîmer le cordon d'alimentation. Ne pas plier le cordon d'alimentation, ni tirer dessus, le torsader ou le replier sur lui-même, et ne pas essayer de le modifier. Ne pas le mettre sur ou près de surfaces ou appareils à température élevée, sous des objets lourds ou entre deux objets.
Un cordon abîmé comporte un risque d'incendie ou de choc électrique.

Utilisez uniquement des prises de courant d'au moins 15 ampères, et ne branchez pas d'autres appareils sur la même prise.
En branchant d'autres appareils sur la même prise de courant, vous risqueriez de provoquer une surchauffe de la prise, ce qui comporte un risque d'incendie.

Si les broches ou la surface de la fiche du cordon d'alimentation est sale, nettoyez-les.
Les saletés présentes sur la fiche du cordon d'alimentation peuvent entraîner un incendie.

● Les illustrations du présent Mode d'emploi peuvent être différentes du véritable produit dont vous avez fait l'achat.

⚠ AVERTISSEMENTS

Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant ou juste après l'utilisation. Prenez garde à la vapeur en ouvrant le couvercle extérieur. Évitez soigneusement de toucher la casserole intérieure en aérant le riz.
Le contact avec les surfaces chaudes comporte un risque de brûlures.
Prenez tout particulièrement garde aux pièces métalliques telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près d'une source de chaleur, ni dans un emplacement où il peut entrer en contact avec de l'eau.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou de dommages au cuiseur à riz.

Ne pas utiliser le cuiseur à riz près des murs ou des meubles. Si vous utilisez l'appareil sous une étagère, laissez un espace libre suffisant pour que la vapeur puisse s'échapper.
La vapeur ou la chaleur peut abîmer, décolorer ou déformer les murs, les meubles ou les étagères.

Veuillez laisser refroidir le cuiseur à riz avant de le nettoyer.
Les pièces chaudes telles que le couvercle intérieur, la casserole intérieure et l'élément chauffant peuvent causer des brûlures.

Tirez toujours sur la fiche, et non sur le cordon d'alimentation lui-même, pour débrancher le cuiseur à riz.
Il y a risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie si vous tirez sur le cordon d'alimentation pour débrancher le cuiseur à riz.

Ne pas toucher le bouton d'ouverture pendant le déplacement du cuiseur à riz.
En s'ouvrant, le couvercle extérieur risquerait de causer une blessure ou des brûlures.

Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine autres que la casserole intérieure.
Cela risquerait d'entraîner la surchauffe de l'ustensile de cuisine en question ou le dysfonctionnement du cuiseur à riz.

Ne pas mettre ou utiliser le cuiseur à riz sur une surface instable ou sensible à la chaleur.
Il y a risque d'incendie.

Débranchez la fiche du cordon d'alimentation lorsque vous n'utilisez pas le cuiseur à riz.
En laissant la fiche branchée dans la prise de courant, vous risquez d'abîmer le matériau isolant, ce qui comporte un risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie.

Si le cordon d'alimentation est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service à la clientèle ou autre personne également qualifiée, afin d'éviter tout danger.

Les personnes qui portent un stimulateur cardiaque doivent consulter un médecin avant d'utiliser le cuiseur à riz.
L'utilisation du cuiseur à riz peut affecter le stimulateur cardiaque.

IMPORTANT

■ **Ne pas mettre d'appareils électroniques ou d'objets sensibles au magnétisme près du cuiseur à riz.**
Il peut causer du brouillage sur les téléviseurs, radios, ordinateurs, etc. Il peut aussi effacer les données enregistrées magnétiquement (cartes de crédit, cartes de transport en commun, bandes magnétiques, etc.)

■ **Ne pas recouvrir le corps principal, et tout particulièrement l'évent à vapeur, d'un linge ou autre objet.**
Cela peut déformer et/ou décolorer le corps principal ou le couvercle extérieur.

■ **Ne mettre dans la casserole intérieure aucun objet qui risque de causer des dommages.**
Si la casserole intérieure est abîmé, elle risque de ne pas bien cuire le riz.

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz dans un emplacement où sa vapeur peut entrer en contact avec d'autres appareils électriques.**
La vapeur peut causer un incendie ou entraîner le dysfonctionnement, la décoloration ou la déformation des autres appareils électriques.

■ **Ne pas exposer le cuiseur à riz aux éclaboussures d'eau, et ne mettre dessus aucun objet contenant de l'eau.**
Il y a risque de choc électrique ou de panne.

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz si des grains de riz ou d'autres matières sont coincés à l'intérieur du corps principal ou sur la face extérieure de la casserole intérieure.**
Il y a risque de fonctionnement irrégulier ou de mauvaise cuisson.

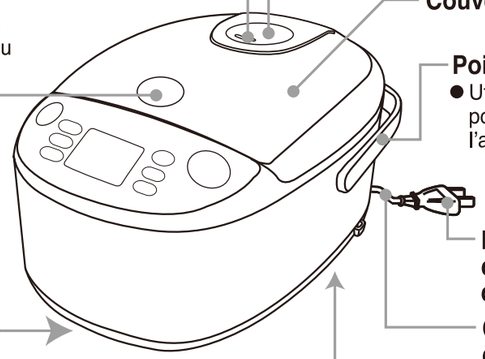
■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz comme marmite à vapeur, ni pour autre chose que pour cuire ou maintenir au chaud du riz.**
L'évent à vapeur risquerait de se bloquer.

■ **Ne pas utiliser le cuiseur à riz sur une surface où la bouche d'entrée d'air ou la bouche de sortie d'air peut être bloquée ou recouverte (par exemple sur du papier, sur un sac de plastique ou sur du papier d'aluminium).**
Cela comporte un risque de panne ou de dysfonctionnement.

AVANT L'UTILISATION

NOMENCLATURE ET FONCTIONS DES PIÈCES

CORPS PRINCIPAL



Ensemble d'évent à vapeur

Évent à vapeur
- La vapeur qui s'échappe de l'évent pendant la cuisson du riz est très chaude. Soyez très prudent.

Bouton d'ouverture
- Appuyez sur le bouton d'ouverture pour ouvrir le couvercle extérieur.

Couvercle extérieur

Poignée
- Utilisez la poignée pour transporter l'appareil

Fiche du cordon d'alimentation

Cordon d'alimentation

Bouche d'entrée d'air
- Sur la face inférieure du corps principal

Bouche de sortie d'air
- Sur la face arrière du corps principal

Ensemble de couvercle intérieur (Couvercle intérieur)

Support de couvercle intérieur
Utilisez ce bouton pour enlever ou fixer le couvercle intérieur.
- Pensez à remettre en place le couvercle intérieur après chaque nettoyage. → p. 19

Boutons de couvercle intérieur
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)
- Vous pouvez les tenir pendant le nettoyage.

Joint du couvercle intérieur

Casserole intérieure

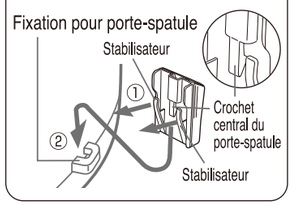
Capteur latéral

Capteur du couvercle

Évent à vapeur

Pour fixer le porte-spatule :
- Pressez les deux stabilisateurs contre le corps du cuiseur à riz ① tout en tirant le crochet central du porte-spatule dans la fente ②.

Pour détacher le porte-spatule :
- Pour détacher le porte-spatule, tordez-le d'un côté.



Fixation pour porte-spatule
(En 2 positions : bord droit et bord gauche)

TABLEAU DE COMMANDE

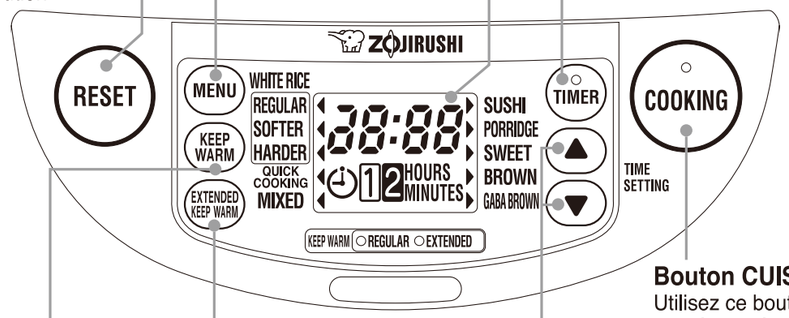
- Enfoncez fermement les boutons.
- Un point et un tiret en relief (●, ▬) au centre des boutons CUISSON et ANNULER, ainsi que des signaux sonores ont été prévus pour les personnes atteintes d'une déficience visuelle.

Affichage
L'illustration ci-dessous, qui montre tous les affichages possibles, n'est présentée qu'à titre de référence. Cet affichage n'apparaît pas pendant la véritable utilisation.

Bouton ANNULER
Utilisez ce bouton pour annuler l'option sélectionnée ou la fonction en cours d'exécution.

Bouton MENU
Utilisez ce bouton pour choisir le menu à utiliser.

Bouton MINUTERIE
Utilisez ce bouton pour régler la fonction de minuterie (pour programmer le cuiseur à riz de sorte qu'il termine la cuisson au moment désiré). → p. 16



Bouton CUISSON
Utilisez ce bouton pour lancer la cuisson.

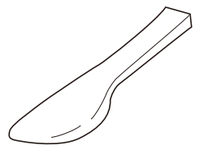
Bouton MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE
Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode de maintien au chaud ordinaire. → p. 15

Bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ
Utilisez ce bouton pour sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé. → p. 15

Bouton RÉGLAGE DU TEMPS
Utilisez ces boutons pour régler la minuterie (heure de fin de la cuisson), ou l'horloge. → p. 13 et 16

ACCESSOIRES

Spatule



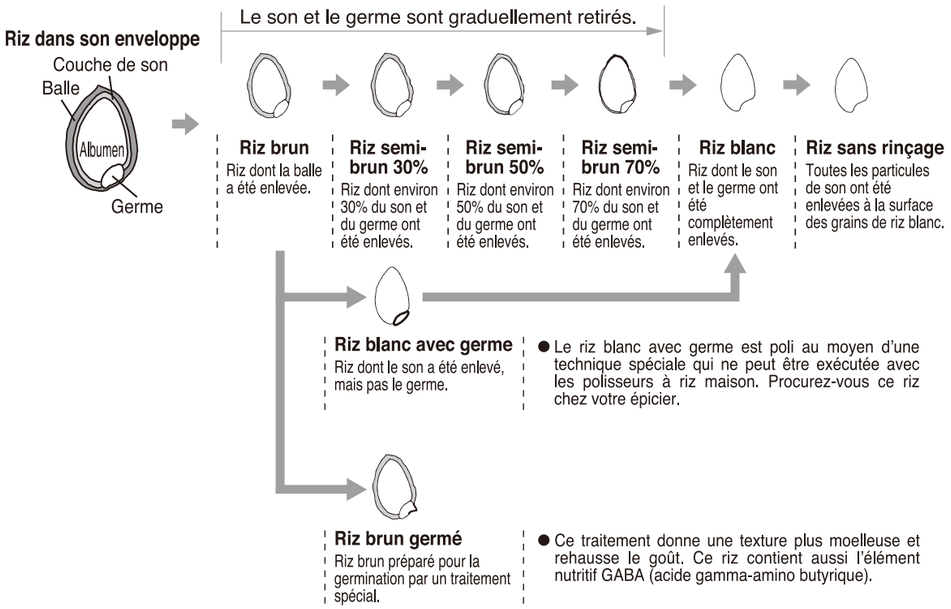
Porte-spatule

Gobelet à mesurer
(1 tasse = environ 6,1 oz / environ 180 ml)

À PROPOS DU RIZ

LES TYPES DE RIZ

● Les types de riz et leur nomenclature varient suivant la façon dont a été poli et/ou traité le grain.



Riz blanc avec germe
Riz dont le son a été enlevé, mais pas le germe.

● Le riz blanc avec germe est poli au moyen d'une technique spéciale qui ne peut être exécutée avec les polisseurs à riz maison. Procurez-vous ce riz chez votre épicier.

Riz brun germé
Riz brun préparé pour la germination par un traitement spécial.

● Ce traitement donne une texture plus moelleuse et rehausse le goût. Ce riz contient aussi l'élément nutritif GABA (acide gamma-amino butyrique).

RIZ BRUN ACTIVÉ (RIZ BRUN GABA)

● Le cuiseur à riz offre deux options pour la cuisson du riz brun. L'option RIZ BRUN GABA du menu active le riz brun pour accroître sa valeur nutritive.

OPTION DE RIZ BRUN GABA :

● Lorsque vous sélectionnez BRUN GABA dans le menu, le cuiseur à riz se met à activer le riz brun, puis il lance automatiquement la cuisson. Pendant le processus d'activation du riz brun, la température est maintenue à environ 104 °F (environ 40 °C) dans la casserole intérieure, pendant 2 heures. La cuisson peut prendre de 3 heures 10 minutes à 3 heures 15 minutes. Sous l'activation du riz brun, le GABA (acide gamma-amino butyrique), élément nutritif naturel du riz brun, augmente dans une proportion de 150 % par rapport au riz brun non activé. Ce processus rend aussi le riz brun plus moelleux et, de ce fait, plus propre à la consommation.
※Qu'est-ce que le GABA ?
Le GABA (acide gamma-amino butyrique) est un acide aminé qui a la réputation d'abaisser la pression sanguine et de réduire le stress.

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX (PRÉPARATION ET MAINTIEN AU CHAUD)

POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX

Mesurer le riz avec précision

Assurez-vous d'utiliser le gobelet à mesurer fourni, car les autres gobelets ou tasses à mesurer peuvent être différents. Égalisez la surface du riz dans le gobelet, pour assurer l'exactitude de la mesure.

Rincer légèrement le riz

La première fois, il faut nettoyer le riz un court instant dans une grande quantité d'eau, puis jeter l'eau aussitôt. Nettoyez-le ensuite 4 ou 5 fois en remplaçant l'eau chaque fois, pour enlever le son.

Ajuster la quantité d'eau selon le type de riz

Type de riz	Niveau d'eau
Plus moelleux Riz blanc avec germe	Indication du niveau d'eau normal
Nouvelle récolte	Mettre un peu moins d'eau que le niveau normal
Récole de l'année précédente Plus dur	Mettre un peu plus d'eau que le niveau normal

※ Si vous préférez mettre un peu plus d'eau que la quantité ordinaire, sélectionnez le menu SOFTER.

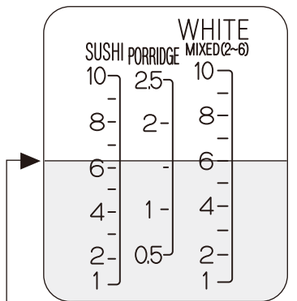
Ne pas utiliser une eau très alcaline

Le riz peut jaunir ou devenir trop gluant s'il est cuit dans une eau très alcaline.

Dès la fin de la cuisson, remuer et aérer le riz

Cela libérera l'excès d'humidité et vous obtiendrez un riz parfaitement cuit et moelleux.

Ex. : Pour faire cuire 6 tasses de riz blanc



Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau 6 de BLANC.

● L'illustration présente la casserole intérieure du modèle 1,8 L.

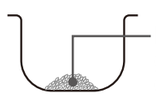
UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD

Si vous laissez le riz dans la casserole intérieure pour le servir plus tard, utilisez le mode de maintien au chaud. Autrement le riz risque de dégager une odeur fétide ou de se gâter.

N'utilisez pas le mode de maintien au chaud dans les cas suivants :

- Ajouter du riz.
- Réchauffer du riz refroidi.
- Garder le riz chaud alors qu'il contient d'autres ingrédients ou des épices (mélange de riz ou riz gluant).
- Garder au chaud des aliments autres que le riz, comme des croquettes ou de la soupe miso.
- Garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures (24 heures pour le mode de maintien au chaud prolongé).
- Garder le riz au chaud en laissant la spatule dans le cuiseur à riz.
- Laisser le cuiseur à riz débranché ou annuler le mode de maintien au chaud alors qu'il y a encore du riz dans la casserole intérieure.

Quand il n'y a qu'une petite quantité de riz à garder au chaud, regroupez les grains au centre de la casserole intérieure pour éviter qu'ils ne sèchent.



Regroupez les grains de riz au centre

Pour garder le riz au chaud pendant plus de 12 heures, sélectionnez le mode de maintien au chaud prolongé.

MODE D'EMPLOI

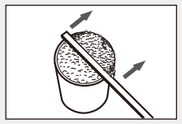
CUISSON DU RIZ

Réglages de Menu **WHITE RICE / REGULAR** · **SOFTER** · **HARDER** (RIZ BLANC / ORDINAIRE · PLUS MOELLEUX · PLUS DUR) **QUICK COOKING** (CUISSON RAPIDE) **MIXED** (MÉLANGÉ) **SUSHI** (SUSHI) **PORRIDGE** (BOUILLIE DE RIZ) **SWEET** (GLUANT) **BROWN** (BRUN) **GABA BROWN** (BRUN GABA)

LES ÉTAPES D'UNE CUISSON ÉLÉMENTAIRE

1 Mesurez le riz à l'aide du gobelet à mesurer fourni.

Une tasse à mesurer rempli de riz à ras bord équivaut à environ 6,1 oz (environ 180 ml).



2 Nettoyez le riz et ajustez la quantité d'eau.

Mettez la casserole intérieure sur une surface plane. Ajoutez de l'eau jusqu'au niveau qui correspond à l'option de menu que vous avez choisie. → (Voir page 12, « CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS ».)
Pour mesurer le riz avec précision, égalisez sa surface.

- Vous pouvez faire cuire le riz immédiatement après l'avoir rincé, sans le laisser tremper. Le riz sera toutefois plus moelleux si vous le laissez tremper.

3 Mettez la casserole intérieure dans le corps principal, fermez le couvercle extérieur et branchez le cordon d'alimentation.

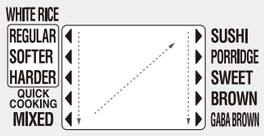
Avant de mettre bien en place la casserole intérieure dans le corps principal, veillez toujours à essuyer sa surface extérieure pour y enlever tout spécialement l'humidité.
Assurez-vous que le couvercle intérieur est en place.

- Si vous appuyez sur le bouton CUISSON sans avoir inséré la casserole intérieure, un bip sera émis et l'afficheur indiquera le message d'erreur « H04 ».

4 Sélectionnez l'option de menu désirée en appuyant sur le bouton (MENU).

Chaque pression sur le bouton modifie la position de «▲». Appuyez sur le bouton jusqu'à ce que l'option de menu désirée soit sélectionnée.

- Maintenez le bouton enfoncé pour faire défiler rapidement les options. (Le défilement s'arrête quand il atteint ORDINAIRE.)
- Les options de menu telles que RIZ BLANC (ORDINAIRE/PLUS MOELLEUX/PLUS DUR), BRUN et BRUN GABA resteront sélectionnées jusqu'à ce que vous changiez d'option.
- CUISSON RAPIDE : Choisissez cette option si vous devez faire cuire du riz blanc très rapidement. Notez que les grains du riz seront un peu plus durs.



5 Appuyez sur le bouton (COOKING).

Le voyant CUISSON s'allume et l'appareil joue la mélodie ou émet le bip de lancement de la cuisson.
Quand le cuiseur à riz arrive à l'étape de la cuisson à la vapeur, l'affichage indique le temps qu'il reste avant la fin de la cuisson.

Le temps qu'il reste avant la fin de la cuisson, en minutes.

6 Dès que l'appareil joue la mélodie ou émet le bip qui indique la fin de la cuisson, remuez et aérez le riz pour le rendre délicieusement moelleux.

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume. L'affichage indiquera en heures le temps écoulé de maintien au chaud. Remuez et aérez immédiatement le riz pour libérer l'excès d'humidité et obtenir un riz moelleux.

Temps écoulé en mode de maintien au chaud.

- Lorsque vous laissez du riz dans le cuiseur à riz, veillez à utiliser le mode de maintien au chaud, autrement le riz risque de dégager une odeur fétide. → Voir page 9, « UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD », ou page 15, « MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ ».
- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS(▲)ou(▼). Appuyez ensuite sur le bouton(▲)ou(▼)pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- Si vous annulez le mode de maintien au chaud et appuyez de nouveau sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD, l'affichage indiquera 0 HOURS (0 HEURE).
- Il est aussi possible de modifier le réglage du signal sonore → (voir page 14, « LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION » pour plus de détails.)

7 Après l'utilisation, appuyez sur le bouton (RESET), puis débranchez le cordon d'alimentation.

Estimation du temps total de cuisson :

		Durée de la cuisson	
		Modèle 1,0 L	Modèle 1,8 L
Riz blanc	Ordinaire	Environ 45—55 minutes	
	Plus moelleux	Environ 50 minutes—1 heure	
	Plus dur	Environ 35—45 minutes	
Cuisson rapide		Environ 22—35 minutes	Environ 23—40 minutes
Riz mélangé		Environ 45—55 minutes	
Riz à sushi		Environ 35—50 minutes	
Bouillie de riz		Environ 1 heure 15 minutes—1 heure 20 minutes	
Riz gluant		Environ 40—50 minutes	
Riz brun		Environ 1 heure 25 minutes—1 heure 35 minutes	
Riz brun GABA		Environ 3 heures 10 minutes—3 heures 15 minutes	
Riz brun germé		Environ 50 minutes—1 heure	

- Le tableau ci-dessus est basé sur les conditions d'essai suivantes : 120 volts, température de la pièce à 68 °F (20 °C) et température initiale de l'eau à 64,4 °F (18 °C).
- Les durées ci-dessus s'étendent du moment du lancement de la cuisson à celui du début du maintien au chaud. La durée réelle peut varier suivant la tension d'alimentation, la température de la pièce, la saison et la quantité d'eau utilisée.
- L'option de menu MÉLANGÉ requiert un plus long temps de cuisson, afin que le riz puisse absorber les épices. (Le préchauffage prend environ 30 minutes.)

Veuillez respecter les points ci-dessous :

- N'ouvrez pas le couvercle extérieur pendant la cuisson du riz. Le riz ne cuirait pas bien.
- Avant de faire cuire à nouveau du riz, laissez refroidir le corps principal et le couvercle extérieur jusqu'à la température du corps, autrement le riz ne cuira pas bien.
- Ne pas faire fonctionner le cuiseur à riz en laissant vide la casserole intérieure. Cela risquerait de causer une panne du cuiseur à riz.
- Suivant les conditions de cuisson, il se peut que le riz soit légèrement bruni au fond de la casserole.
- Il se peut que le riz s'effondre au centre de la casserole. Cela est dû au fait que la cuisson s'effectue de l'extérieur vers l'intérieur.

MODE D'EMPLOI

CUISSON DU RIZ

CONSEILS POUR OBTENIR UN RIZ DÉLICIEUX À L'AIDE DES MENUS

● Pour mesurer le riz, utilisez le gobelet à mesurer fourni et remplissez-le à ras bord.

RIZ MÉLANGÉ :

Riz :	Respectez les limites de quantité de riz pour la cuisson, soit 0,5 à 4 tasses pour le modèle 1,0 L, ou 2 à 6 tasses pour le modèle 1,8 L, autrement il se peut que le riz ne cuise pas bien.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE.
Sélection de menu :	Sélectionnez MIXED.
Ingrédients :	La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume (poids) de riz. S'il y a trop de riz, il se peut qu'il ne cuise pas bien. (1 tasse de riz correspond à environ 5,3 oz / environ 150 g.) Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz).
Remarques :	Les épices doivent être mélangées au bouillon ou à l'eau avant d'être ajoutées au riz. Après avoir ajouté la bonne quantité d'eau, remuez bien. Si les épices sont ajoutées directement ou ne sont pas bien mélangées au riz, elles risquent de brûler ou de ne pas cuire correctement.

MÉLANGÉ DE RIZ ET D'ORGE :

Niveau d'eau :	Mettre un peu plus d'eau que le niveau de WHITE.
Sélection de menu :	Sélectionnez SOFTER.
Remarques :	La quantité de l'orge mélangé au riz ne doit pas dépasser 20 % du volume total, autrement il se peut que le riz ne cuise pas bien. Ex.: Pour faire cuire 1 tasse de riz mélangé à de l'orge, mettez 0,8 tasse de riz blanc et 0,2 tasse d'orge.

RIZ BLANC AVEC GERME :

Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE.
Sélection de menu :	Sélectionnez REGULAR ou SOFTER.
Remarques :	Nettoyez le riz un bref instant, en douceur, car le germe se détache facilement du grain.

RIZ BRUN :

Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour BROWN.
Sélection de menu :	Sélectionnez BROWN.

RIZ BRUN GABA :

Riz :	Utilisez du riz brun pour la cuisson.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour BROWN.
Sélection de menu :	Sélectionnez GABA BROWN.

RIZ GLUANT :

Riz :	Lavez le riz et laissez-le dans une passoire pendant environ 30 minutes pour l'égoutter.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SWEET. ● **Pour faire cuire seulement du riz gluant...** Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour SWEET. ● **Pour faire cuire du riz gluant mélangé à du riz blanc...** Mettez un peu plus d'eau que le niveau d'eau pour SWEET.
Sélection de menu :	Sélectionnez SWEET.
Ingrédients :	Mettez les ingrédients sur le dessus du riz, après avoir ajouté la bonne quantité d'eau.

● **Si vous faites cuir des haricots rouges avec le riz...**
Faites d'abord bouillir les haricots, séparez-les du bouillon et laissez-les refroidir à la température de la pièce avant de les utiliser. Au lieu d'utiliser de l'eau pour faire cuire le riz, remplacez-la par le bouillon des haricots bouillis.

BOUILLIE DE RIZ :

Riz :	Il n'est pas possible d'utiliser le riz semi-brun (30 %, 50 % et 70 %) ou le riz brun pour faire de la bouillie de riz.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour PORRIDGE.
Sélection de menu :	Sélectionnez PORRIDGE.
Ingrédients :	La quantité d'ingrédients recommandée est d'environ 30 % à 50 % le volume de riz (poids). Coupez les ingrédients en petits morceaux et mettez ces derniers sur le dessus du riz (ne les mélangez pas au riz). N'utilisez pas en grande quantité les ingrédients qui ne cuisent pas facilement. Faites bouillir les légumes verts séparément et ajoutez-les à la bouillie de riz une fois celle-ci cuite.

RIZ BRUN GERMÉ :

Riz :	Respectez les limites de quantité de riz pour la cuisson, soit 0,5 à 4 tasses pour le modèle 1,0 L, ou 2 à 8 tasses pour le modèle 1,8 L. Pour la cuisson, utilisez uniquement du riz brun germé ou mélangez-le à du riz blanc.
Niveau d'eau :	Versez l'eau en vous reportant aux indications de niveau d'eau pour WHITE.
Sélection de menu :	Sélectionnez SOFTER.
Remarques :	Il se peut que le résultat obtenu à la cuisson varie et qu'il ne soit pas toujours satisfaisant. Il se peut que le cuiseur à riz déborde avec certains types de riz brun germé. N'utilisez pas la fonction de minuterie, et ne faites pas tremper le riz dans l'eau pendant plus de 30 minutes pour faire cuire du riz brun germé, car il absorberait trop d'eau.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Bien que l'horloge ait été réglée en usine, il se peut qu'elle n'affiche pas la bonne heure en raison de certaines circonstances, telles que la température de la pièce. Si l'heure affichée est inexacte, procédez comme suit pour régler l'horloge.

● Il n'est pas possible de changer l'heure de l'horloge pendant la cuisson, le maintien au chaud ordinaire, le maintien au chaud prolongé et la cuisson par minuterie.

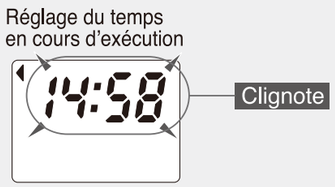
Ex.: Si l'heure actuelle est 15 : 01, mais que l'horloge affiche 14 : 58.

1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

2 Appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS (▲) pour lancer le réglage du temps, et réglez l'horloge sur l'heure courante.

L'affichage du temps se mettra à clignoter.

Bouton (▲) : Le temps avance de 1 minute à chaque pression.
Bouton (▼) : Le temps recule de 1 minute à chaque pression.



● Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer ou reculer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

3 L'affichage du temps cessera de clignoter au bout de 3 secondes, indiquant que le réglage du temps est terminé.

Si l'horloge n'affiche toujours pas l'heure courante, répétez l'étape 2 pour régler l'heure de nouveau.

MODE D'EMPLOI

LES SIGNAUX SONORES ET LEUR MODIFICATION

Cet appareil est doté d'une fonction de signaux sonores qui vous prévient lorsque le cuiseur à riz lance la cuisson, lorsque la minuterie est activée ou lorsque la cuisson est terminée.

Vous avez le choix entre les signaux sonores suivants :

Types de signaux sonores :

※L'option silencieux désactive la fonction de signal sonore qui vous prévient quand la cuisson est terminée ; le bip retentira toutefois quand vous appuierez sur un bouton du tableau de commande.

Les types de signaux sonores et leur signification respective / Indication	**Mélodie :** L'option réglée par défaut à la sortie d'usine.	**Bip :** Choisissez cette option pour remplacer une mélodie par un bip.	**Silencieux :**※ Choisissez cette option si vous souhaitez désactiver le signal sonore qui retentit quand la cuisson est terminée.
La cuisson a commencé :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La minuterie est activée :	« Ah ! vous dirai-je, maman »	un bip	
La cuisson est terminée :	« Amaryllis »	5 bips	pas de son

MODIFICATION DU SIGNAL SONORE :

1 Insérez la casserole intérieure et branchez le cordon d'alimentation.

2 Maintenez le bouton (TIMER) enfoncé pendant plus de 3 secondes.

3 Le réglage est terminé lorsque le signal sonore désiré est émis.

- Il n'est pas possible de modifier le signal sonore pendant la cuisson, le maintien au chaud.
- Si vous avez du mal à modifier/sélectionner le signal sonore, veuillez recommencer à partir de l'étape **1** .

QUAND VOUS MODIFIEZ LE SIGNAL SONORE :

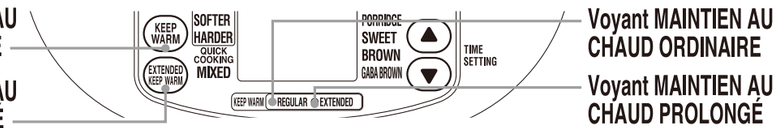
- Le signal sonore change chaque fois que vous maintenez le bouton MINUTERIE enfoncé pendant plus de 3 secondes.

① **Mélodie :** L'air de la chanson « Amaryllis » sera joué une fois le réglage du signal sonore terminé. → ② **Bip :** 3 bips seront émis une fois le réglage du signal sonore terminé. → ③ **Silencieux :**※ 1 bip sera émis une fois le réglage du signal sonore terminé.

- Le signal sonore sélectionné demeure en mémoire même si le cuiseur à riz est débranché.

MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

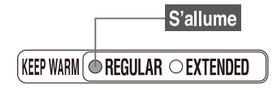
Appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou le bouton MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ pour choisir le maintien au chaud ordinaire ou prolongé.



MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE

Une fois la cuisson terminée, le cuiseur à riz permute automatiquement en mode de maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allume.

- Pour activer le mode de maintien au chaud ordinaire alors que le cuiseur à riz est éteint, appuyez sur le bouton MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE.



MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ

Cette fonction peut être activée pendant que l'appareil est en mode de maintien au chaud ordinaire.

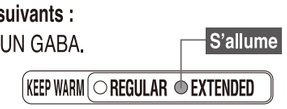
Utilisez cette fonction pour garder le riz au chaud plus longtemps. La température sera maintenue légèrement plus basse, à environ 140 °F (environ 60 °C), pour atténuer l'assèchement et le jaunissement du riz.

1 Assurez-vous que le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE est allumé.

2 Appuyez une fois sur le bouton (EXTENDED KEEP WARM). Le voyant MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ s'allumera.

Le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible dans les cas suivants :

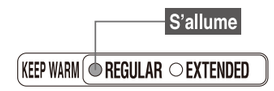
- Options de menu MÉLANGÉ, BOUILLIE DE RIZ, GLUANT, BRUN et BRUN GABA.
- Si 12 heures de maintien au chaud ordinaire se sont déjà écoulées.
- Si la température de la casserole intérieure est basse.



- Si 24 heures s'écoulent après la fin de la cuisson, le cuiseur à riz revient en mode de maintien au chaud ordinaire.
- Évitez d'ouvrir et fermer fréquemment le couvercle extérieur pendant le maintien au chaud prolongé, car la baisse de la température peut donner une odeur fétide au riz ou le gâcher.

Pour passer du maintien au chaud prolongé au maintien au chaud ordinaire :

Appuyez une fois sur le bouton (KEEP WARM) .



Le réglage reviendra au maintien au chaud ordinaire et le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE s'allumera.

- Lorsque le cuiseur à riz reviendra au maintien au chaud ordinaire, un ventilateur démarrera pour ajuster la température.

NOTE :

- Pour que l'affichage indique l'heure courante pendant le maintien au chaud, appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS (▲) ou (▼). Appuyez ensuite sur le bouton (▲) ou (▼) pour rétablir l'affichage du maintien au chaud. Veuillez noter que l'affichage du maintien au chaud ne se rétablira pas automatiquement à la prochaine utilisation du cuiseur à riz : il faudra le rétablir manuellement. Ce changement n'est possible qu'en mode de maintien au chaud.
- N'utilisez pas le mode de maintien au chaud prolongé avec le riz brun germé.
- Pensez à utiliser le mode de maintien au chaud lorsque vous mettez du riz déjà cuit dans la casserole intérieure.
→ Voir page 9, « UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD ».

MODE D'EMPLOI

UTILISATION DE LA MINUTERIE

● Cette fonction sert à régler le cuiseur à riz pour qu'il termine automatiquement la cuisson à l'heure spécifiée. Une fois définis, les réglages de la minuterie sont sauvegardés sous « Minuterie 1 » et « Minuterie 2 ».

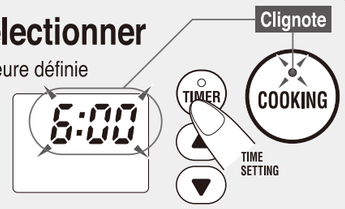
Ex. : Si vous souhaitez que la cuisson du riz se termine à 7 : 30.

● Réglez l'horloge sur l'heure courante avant de régler la fonction de minuterie. → p. 13

1 Appuyez sur le bouton (TIMER) pour sélectionner « Minuterie 1 ».

L'affichage indique l'heure prédéfinie, 6:00 ; l'heure affichée et le voyant CUISSON clignotent.

● Appuyez de nouveau sur le bouton et la « Minuterie 2 » prédéfinie sur « 18:00 » apparaîtra.



2 Appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner le menu désiré.

● La fonction de minuterie n'est pas disponible pour les options de menu CUISSON RAPIDE, MÉLANGÉ et GLUANT.

3 Appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS (▲) ou (▼) pour spécifier l'heure de la fin de cuisson.

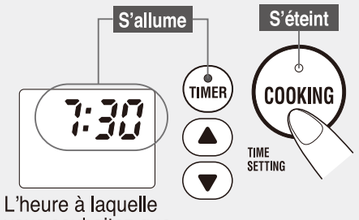
Bouton (▲) : Le temps avance de 10 minutes à chaque pression.
Bouton (▼) : Le temps recule de 10 minutes à chaque pression.

● Maintenez la pression sur le bouton pour faire avancer le temps rapidement par tranches de 10 minutes.

4 Appuyez sur le bouton (COOKING).

Le voyant CUISSON s'éteint, l'heure spécifiée « 7:30 » s'affiche, le voyant MINUTERIE s'allume et l'appareil joue une mélodie ou émet un bip.

● **Il faut appuyer sur le bouton CUISSON pour valider le réglage de la minuterie.**



L'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson prenne fin.

NOTE :

- Pour annuler le réglage de la minuterie, appuyez sur le bouton ANNULER.
- Appuyez sur le bouton RÉGLAGE DU TEMPS (▲) ou (▼) pour vérifier l'heure courante alors que la minuterie est activée.
- N'utilisez pas la fonction de minuterie si vous ajoutez des ingrédients et/ou des épices au riz. Vous risquez de ne pas obtenir des résultats de cuisson satisfaisants, car les ingrédients peuvent se gâcher et les épices peuvent descendre au fond de la casserole intérieure.

Pour utiliser les options de minuterie mises en mémoire

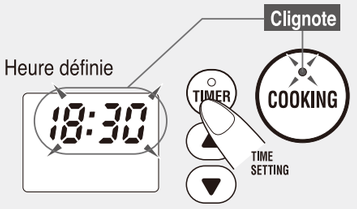
● Une fois la minuterie réglée, les options définies sont mises en mémoire sous « Minuterie 1 » et « Minuterie 2 ». Il n'est pas nécessaire de spécifier l'heure à nouveau quand vous réutilisez les mêmes réglages.

Ex.: Lorsque la « Minuterie 1 » est prédéfinie sur 7:30 et la « Minuterie 2 » sur 18:30.

1 Appuyez sur le bouton (TIMER) pour sélectionner « Minuterie 1 » ou « Minuterie 2 ».

L'affichage indique l'heure actuelle et 7:30 pour l'heure de « Minuterie 1 » définie dans le menu minuterie, et le voyant CUISSON se met à clignoter.

● Si vous appuyez de nouveau sur le bouton, l'affichage indique que la « Minuterie 2 » est définie sur « 18:30 ».

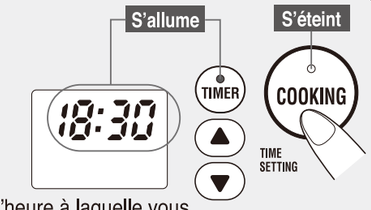


2 Appuyez sur le bouton (MENU) pour sélectionner le menu désiré.

3 Appuyez sur le bouton (COOKING).

● L'option de la minuterie est activée.

Ex.: L'illustration de droite indique que la « Minuterie 2 » est réglée sur 18:30.



L'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson prenne fin.

Durées suggérées pour le réglage de la minuterie :

Sélections de menu		Réglages de la minuterie	Sélections de menu	Réglages de la minuterie
Riz blanc	Ordinaire	55 minutes—13 heures	Riz à sushi	50 minutes—13 heures
	Plus moelleux	1 heure—13 heures	Bouillie de riz	1 heure 20 minutes—13 heures
	Plus dur	45 minutes—13 heures	Riz brun	1 heure 35 minutes—13 heures
			Riz brun GABA	3 heures 15 minutes—13 heures

NOTE :

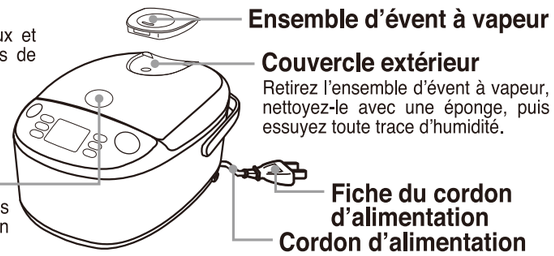
- Il se peut que le riz obtenu soit plus mou quand vous le faites cuire avec la fonction de minuterie.
- Le temps restant de cuisson ne s'affiche pas quand la minuterie est activée.
- Si vous réglez la minuterie sur une durée inférieure à celle ci-dessus, le cuiseur à riz émettra un bip et lancera immédiatement la cuisson.
- Pensez à régler la minuterie sur une durée de moins de 13 heures, tout spécialement l'été, pour éviter que le riz ne se gâte en trempant à cause de la température élevée de la pièce.
- N'utilisez pas la minuterie pour faire cuire du riz brun germé, car celui-ci a tendance à absorber trop d'eau et vous risquez de ne pas obtenir un résultat satisfaisant.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Tout autre travail de maintenance doit être effectué par un représentant de service après-vente autorisé.
- Pensez à débrancher le cordon d'alimentation et à laisser refroidir le corps principal et la casserole intérieure.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, de broches (en nylon ou en métal), d'eau de Javel, ni quoi que ce soit qui puisse abîmer la surface du cuiseur à riz.

NETTOYAGE DE L'EXTÉRIEUR

Corps principal :
Passez un linge trempé dans un détergent doux et bien essoré. Pour essuyer la zone des boutons de commande, utilisez un linge doux et sec.
- Si vous utilisez un linge traité chimiquement, faites-le de manière modérée pour éviter que l'odeur chimique n'imprègne le cuiseur à riz, et ne frottez pas vigoureusement ce dernier.



Couvercle extérieur
Retirez l'ensemble d'évent à vapeur, nettoyez-le avec une éponge, puis essuyez toute trace d'humidité.

Bouton d'ouverture
Si le bouton d'ouverture est bloqué par des grains de riz ou autres substances, enlevez-les au moyen d'une spatule de bambou ou d'un cure-dent.
- Autrement le couvercle extérieur risque de ne pas s'ouvrir.

Cordon d'alimentation
Essuyez avec un linge doux et sec.

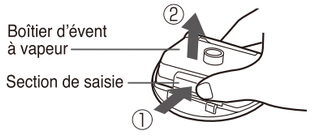
NETTOYAGE DE L'ENSEMBLE D'ÉVENT À VAPEUR

- Avant de nettoyer le cuiseur à riz, laissez-le refroidir.

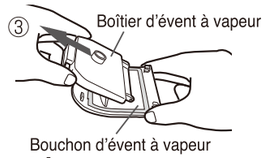
Lavez à l'eau courante l'intérieur et l'extérieur de l'ensemble d'évent à vapeur.

●Démontage de l'ensemble d'évent à vapeur

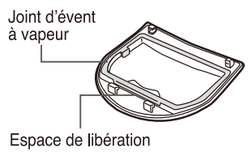
1. Appuyez sur la section de saisie ① et tirez vers le haut ② pour ouvrir.



2. Libérez le boîtier d'évent à vapeur sur un angle oblique supérieur ③.



3. Retirez le Joint d'évent à vapeur par l'espace libre prévu à cet effet.



●Montage de l'ensemble d'évent à vapeur

1. Alignez la partie saillante du Joint d'évent à vapeur sur l'espace de libération pour l'y fixer.

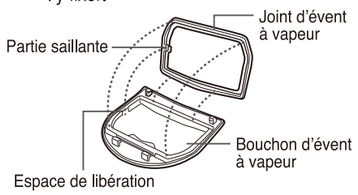
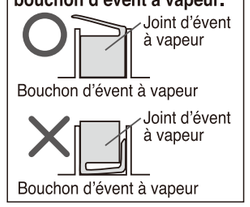
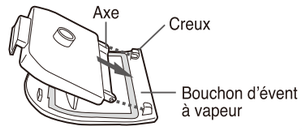


Illustration du joint d'évent à vapeur quand il est fixé au bouchon d'évent à vapeur.



2. Insérez l'axe du boîtier d'évent à vapeur (2 pièces) dans les creux du bouchon d'évent à vapeur (2 pièces). Fermez ensuite le boîtier jusqu'à ce que la section de saisie émette un bruit de déclic.



NETTOYAGE DE LA SPATULE, DU PORTE-SPATULE ET DE LA CASSEROLE INTÉRIEURE

Nettoyez avec une éponge douce. Pour nettoyer à fond, utilisez un savon à vaisselle doux.

NOTE : Le revêtement antiadhésif peut se détacher s'il est abîmé. Évitez soigneusement de l'abîmer, en prenant les précautions suivantes :
- ■Ne mettez ni cuillers ni bols dans la casserole intérieure.
- ■Pour le nettoyer, n'utilisez ni nettoyant abrasif ni brosse.
- ■Ne versez pas de vinaigre dans la casserole intérieure.
- ■Si vous avez ajouté des épices, nettoyez la casserole intérieure immédiatement après l'utilisation.

REMARQUES :

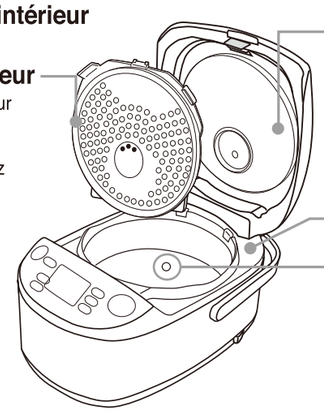
Il se peut que le revêtement antiadhésif se détériore à l'usage.
Le revêtement antiadhésif peut éventuellement se décolorer ou se détacher. Cela n'affecte pas le rendement, ne pose pas de problème sanitaire et est sans risque pour la santé.

NETTOYAGE DE L'INTÉRIEUR

Ensemble de couvercle intérieur (Couvercle intérieur)

Joint de couvercle intérieur
Faites tremper le couvercle intérieur dans une eau tiède ou froide, et nettoyez-le avec une éponge.

S'il est bloqué par des grains de riz ou autres matières, enlevez-les à l'aide d'une spatule de bambou ou d'un cure-dent.
- Il n'est pas possible de retirer le joint du couvercle intérieur.
- Pensez à nettoyer le couvercle intérieur après chaque utilisation ; autrement le couvercle risque de rouiller ou de se décolorer.



Couvercle extérieur et Évent à vapeur
Tenez le couvercle extérieur fermement et essuyez-le à l'aide d'un linge doux et humide bien essoré. Retirez le riz ou tout résidu visqueux à l'intérieur du couvercle extérieur.

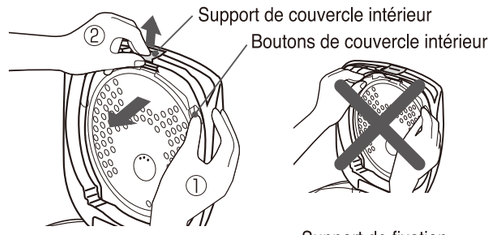
Corps principal

Capteur latéral
Essuyez avec un linge doux et humide bien essoré.

Si du riz ou une autre matière le bloque, débloquez-le à l'aide d'une spatule de bambou ou d'un cure-dent.

FIXATION ET RETRAIT DU COUVERCLE INTÉRIEUR

●Retrait du couvercle intérieur :
Saisissez le bouton de couvercle intérieur ① et poussez le support de couvercle intérieur ② vers le haut pour le détacher.
- Ne tirez pas les boutons de couvercle intérieur vers vous sans appuyer sur le support de couvercle intérieur. (Vous risqueriez de casser le couvercle intérieur et le couvercle extérieur.)



●Fixation du couvercle intérieur :
Insérez dans le couvercle extérieur les fixations qui se trouvent au bas du couvercle intérieur, et poussez-les vers le couvercle extérieur jusqu'à ce que le couvercle intérieur se mette en place avec un déclic.

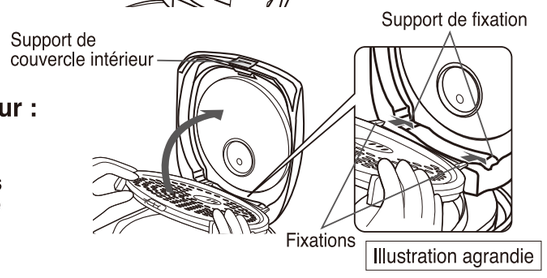


Illustration agrandie

PIÈCES DE RECHANGE

- Pour un rendement optimal, faites remplacer les pièces endommagées.
- Pour faire remplacer les pièces, vérifiez à l'avance le numéro de modèle de l'appareil et le nom des pièces à remplacer, puis contactez le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz ou le Service à la Clientèle Zojirushi.

Nomenclature des pièces	Numéro des pièces
Casserole intérieure (Modèle 1,0 L)	B263
Casserole intérieure (Modèle 1,8 L)	B264
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,0 L)	C110
Ensemble de couvercle intérieur (Modèle 1,8 L)	C111
Spatule	SHAKN

VÉRIFIEZ LA PRÉSENTE SECTION AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

GUIDE DE DÉPANNAGE

• Veuillez faire les vérifications suivantes avant d'appeler pour une demande d'entretien ou de réparation.

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
CUISSON DU RIZ	**Le riz cuit est trop dur ou trop mou :**	●Si le cuiseur à riz se trouve sur une surface inégale ou inclinée, le riz cuit risque d'être trop dur ou trop mou, car la quantité d'eau est inégale. ●La consistance du riz varie suivant la marque de riz, l'origine de la récolte et la durée pendant laquelle le riz a été entreposé (nouvelle récolte ou récolte de l'année précédente). ●La consistance du riz varie suivant la température de la pièce et de l'eau. ●Le riz cuit peut être plus mou quand vous utilisez la minuterie. ●Le riz cuit peut être plus dur quand vous utilisez le menu CUISSON RAPIDE. ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	Il y a du riz brûlé :	●Des corps étrangers, tels que des grains de riz, sont peut-être collés à la face inférieure de la casserole intérieure, sur le capteur latéral. ●Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	Débordement pendant l'ébullition :	●Avez-vous sélectionné une autre option de menu que BOUILLIE DE RIZ pour faire cuire de la bouillie ? ●Assurez-vous que l'ensemble d'évent à vapeur est fixé. ●Il peut rester du son sur les grains de riz s'ils n'ont pas été suffisamment nettoyés. ●Assurez-vous que la casserole intérieure n'est pas déformée.
	La cuisson ne commence pas ou les boutons ne répondent pas :	●Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation est branchée à fond. ●L'affichage indique-t-il « E01 » ou « E02 » ? → p. 22 ●La casserole intérieure a-t-elle été mise en place correctement ? → Mettez la casserole intérieure en place correctement. ●Le voyant MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ou MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ est-il allumé ? → Appuyez sur le bouton ANNULER, puis sur le bouton CUISSON.
	L'appareil émet un bruit pendant la cuisson ou le maintien au chaud :	●Le microprocesseur (MICOM) émet un son quand il ajuste la chaleur du cuiseur à riz.
	Un bruit de rotation est audible pendant la cuisson ou le maintien au chaud :	●Le ventilateur interne tourne pour faire sortir la chaleur par les évents.
	De la vapeur s'échappe par l'interstice entre le couvercle extérieur et le corps principal :	●Veuillez vous assurer que le couvercle intérieur n'est pas déformé ou que le joint du couvercle intérieur n'est pas abîmé. ●Le joint du couvercle intérieur est-il sale ? → Nettoyez le joint.

Problèmes		● Cause (Points à vérifier)
MAINTIEN AU CHAUD	**Pendant le maintien au chaud, le riz dégage une odeur ou jaunit, ou il y a condensation excessive :**	●Le mode de maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? ●Est-ce que vous ne gardez qu'une petite quantité de riz au chaud dans la casserole intérieure ? ●Pendant le maintien au chaud du riz, avez-vous laissé la spatule dans la casserole intérieure ? ●Avez-vous réchauffé du riz froid ? ●Avez-vous aéré le riz une fois la cuisson terminée ? → Aérez le riz dès la fin de la cuisson. ●Il reste peut-être trop de son sur les grains, si vous n'avez pas assez rincé le riz. ●Le riz peut prendre une coloration jaune, suivant le type de riz ou d'eau utilisé. ●Lorsque vous faites cuire un mélange de riz, il se peut que cela laisse une odeur. → Nettoyez bien la casserole intérieure. ●Le mode de maintien au chaud n'a peut-être pas été utilisé pour garder le riz au chaud. Il peut y avoir une odeur indésirable si le riz est laissé dans la casserole intérieure sans utiliser le mode de maintien au chaud. → Voir « UTILISATION DU MODE DE MAINTIEN AU CHAUD », page 9.
	Impossible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé :	●Avez-vous sélectionné une option de menu pour laquelle le mode de maintien au chaud prolongé n'est pas disponible ? → p. 15 « MAINTIEN AU CHAUD ORDINAIRE ET MAINTIEN AU CHAUD PROLONGÉ » ●Le mode de maintien au chaud ordinaire a-t-il été utilisé pendant plus de 12 heures ? → Après l'utilisation du mode de maintien au chaud ordinaire pendant plus de 12 heures, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé. ●Le riz est-il froid dans la casserole intérieure ? → Lorsque la température est basse dans la casserole intérieure, il n'est pas possible de sélectionner le mode de maintien au chaud prolongé.
	L'affichage n'indique pas le temps écoulé de maintien au chaud :	●L'affichage indique-t-il l'heure courante ? → Appuyez sur les boutons de réglage du temps pour changer l'affichage. Voir « NOTE », p. 15.
CUISSON PAR MINUTERIE	**Le cuiseur à riz commence la cuisson dès la validation du réglage de la minuterie :**	●L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge. ●Si la minuterie est réglée sur un temps plus court que celui recommandé, la cuisson commencera immédiatement.
	Le riz n'est pas prêt à l'heure spécifiée :	●L'horloge est-elle bien réglée sur l'heure courante ? → L'horloge affiche l'heure sur un cycle de 24 heures. Vérifiez l'heure courante et réglez l'horloge.
	Impossible de régler la minuterie :	●Avez-vous appuyé sur le bouton CUISSON après avoir réglé le temps ? → Il faut appuyer sur le bouton CUISSON pour valider le réglage de la minuterie. ●Est-ce que « 7:00 » clignote sur l'affichage ? → La fonction de minuterie n'est disponible que si l'heure courante a été spécifiée sur l'horloge. Voir p. 13 « RÉGLAGE DE L'HORLOGE ».
AUTRES	**En cas de panne de courant :**	●Si trop d'appareils sont utilisés simultanément, il peut y avoir surcharge et le disjoncteur coupera le courant. → Si un autre appareil est branché sur la même prise de courant que le cuiseur à riz, débranchez cet autre appareil avant de réarmer le disjoncteur. Si le courant est rétabli dans les 10 minutes, le cuiseur à riz poursuivra automatiquement la cuisson.

VÉRIFIEZ LA PRÉSENTE SECTION AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

LES AFFICHAGES D'ERREUR ET LEUR SIGNIFICATION

Indication sur le tableau d'affichage	● Cause (Points à vérifier)
Affichage d'erreur — E01 / E02 / E07	●Indique un dysfonctionnement. → Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté le cuiseur à riz, ou le Service à la Clientèle Zojirushi.
E06	●En cas d'anomalie de tension, l'appareil s'arrête automatiquement pour éviter une panne. → Revérifiez la tension nominale de la prise pour vous assurer qu'elle est conforme aux spécifications du cuiseur à riz. Dans le cas contraire, utilisez une autre prise.
H04	●La casserole intérieure n'est pas insérée. → Insérez fermement la casserole intérieure.
H01 / H02	●La température du capteur de couvercle ou du capteur latéral est trop élevée. → Appuyez sur le bouton ANNULER et ouvrez le couvercle extérieur pendant environ 15 minutes pour faire refroidir l'intérieur. (Prenez garde de vous brûler.)
Pas d'affichage : / 7:00 **clignote :**	●La batterie au lithium intégrée est épuisée. Si le cordon d'alimentation est débranché, l'affichage et les réglages mémorisés (heure actuelle, menu et option de maintien au chaud) seront effacés. Si vous réglez l'horloge sur la bonne heure, le cuiseur à riz fonctionnera normalement. Pour remplacer la batterie au lithium, contactez le Service à la Clientèle Zojirushi (des frais s'appliquent à l'achat de la batterie).
Affichage bizarre :	●Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation. → 7:00 clignotera sur l'affichage. Veuillez régler à nouveau l'horloge en suivant les instructions, p. 13.

FICHE TECHNIQUE

Numéro de modèle		NP-HBC10	NP-HBC18
Capacité de cuisson [tasses]	Riz blanc	0,09 à 1,0 L [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Cuisson rapide	0,09 à 1,0 L [0,5 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Riz mélangé	0,09 à 0,72 L [0,5 à 4]	0,36 à 1,08 L [2 à 6]
	Riz à sushi	0,18 à 1,0 L [1 à 5,5]	0,18 à 1,8 L [1 à 10]
	Bouillie de riz	0,09 à 0,27 L [0,5 à 1,5]	0,09 à 0,45 L [0,5 à 2,5]
	Riz gluant	0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,08 L [2 à 6]
	Riz brun	0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,44 L [2 à 8]
	Riz brun GABA	0,18 à 0,72 L [1 à 4]	0,36 à 1,44 L [2 à 8]
	Riz brun germé	0,09 à 0,72 L [0,5 à 4]	0,36 à 1,44 L [2 à 8]
Capacité nominale		C.A. 120 V 1230 W 60 Hz	C.A. 120 V 1350 W 60 Hz
Consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud		29 W	38 W
Système de cuisson du riz		IH (système de chauffage par induction)	
Longueur du cordon d'alimentation		3,3 pieds (1,0 m)	
Dimensions externes	(Environ en pouces)	10 (L) x 14 (P) x 8 (H)	11 (L) x 15-½ (P) x 9-½ (H)
	(Environ en cm)	25 (L) x 36 (P) x 20 (H)	27,5 (L) x 39,5 (P) x 23,5 (H)
Poids		Environ 9,0 lb (Environ 4,1 kg)	Environ 10,8 lb (Environ 4,9 kg)

- La consommation moyenne d'électricité pendant le maintien au chaud est calculée avec le cuiseur à riz rempli à capacité maximale et à une température ambiante de 68 °F (20 °C).
- Il se peut que cet appareil ne fonctionne pas bien dans certains environnements ou emplacements à haute altitude ou dans des conditions climatiques extrêmes. Veuillez ne pas utiliser l'appareil dans de tels emplacements.
- Si le cordon d'alimentation est abîmé, vous devez le faire remplacer par le fabricant, son agent de service à la clientèle ou autre personne également qualifiée, afin d'éviter tout danger.